

料理長から献立のご説明 霜月の御献立

秋も一段と深まり日だまりの恋しい季節になり、食材も冬になりつつあります。

『おすすめカキ会席』

鳥羽・浦村産の牡蠣が出て来ました。その牡蠣をたっぷり使った会席です。

前菜は牡蠣と秋の季節八種盛りとしました。

椀物は牡蠣を土瓶蒸しとしました。

蓋物は牡蠣を吉野葛で練り湯葉で包み、油で揚げ、たっぷりのとんぶり餡を掛けます。

焼肴は牡蠣を殻のまま朴葉味噌を塗り鉄板で焼き上げます。

台の物は豆乳で出汁を作りかきしゃぶしゃぶにします。

酢肴は殻付き牡蠣をくるみ酢で召し上がっていただきます。

御飯はお一人用の釜で牡蠣釜飯を作ります。

『おすすめハタマス会席』

一般には真羽太（マハタ）と呼ばれますが、伊勢地方ではハタマスと言います。他地方ではアラとも呼ばれます。有名なクエと同じ仲間です。

先附はハタマスの皮を湯引きしポン酢で召し上がっていただきます。

造りはハタマスを平作りとし松魚醤油で、別皿にハタマスを薄作りで橙酢で二つの味を楽しんでいただきます。

鍋は大鍋でハタマスのちり鍋に鍋野菜を添えてポン酢で召し上がっていただきます。ご希望でお一人ずつの銘々鍋にもいたします。

油物はハタマスに味を付け唐揚げとし、三重県産あおき塩で召し上がっていただきます。

御飯は鍋の出汁で雑炊とします。

『料理長おすすめ会席』

前菜は三重産床節を生姜を入れ、柔らかく甘辛く煮ました。姫人参を塩味で召し上がっていただきます。銀杏を米で焼き餅のように柔らかくし、もちもちした食感を楽しんでいただきます。子持昆布にカツオ味で漬けました。ハゼを油で揚げ南蛮漬けにしました。

椀物は清汁仕立て魚すり身で糲薯を作り、むかごを入れ蒸しました。

柚子を入れた素麺をあしらいます。

造りは伊勢海老姿作りと地魚四種盛とします。

伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れさせていただきます。

蓋物は菘に見立てた萬頭を作りとんぶり餡をたっぷり掛けました。

焼肴は黒毛和牛をバター入りの朴葉味噌を掛け、朴葉で包み蒸し焼とします。

台の物はタラバ蟹を豆乳鍋でさっぱりと召し上がっていただきます。

留枕は湯葉と洗い葱を合せ味噌でご用意いたします。

御飯は一人前ずつハタマス(真羽太)を釜飯で召し上がっていただきます。

果物はラ・フランスのアイスと林檎のコンポートを作りました。

『三重ブランド会席』

造りは伊勢海老姿作り(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物は地元の海で採れたアワビを踊り焼で召し上がってまいります。

台の物は三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶで御用意しております。

『伊勢海老と松阪牛会席』

造りは伊勢海老姿(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物と焼き合わせも伊勢海老を使用します。

台の物で三重が誇る松阪牛をしゃぶしゃぶ仕立で自家製ポン酢か胡麻だれで御用意しております。

また、しゃぶしゃぶをすき焼きに変更もできます。

『伊勢海老三品会席』

造りは伊勢海老姿(お一人一匹)と地魚四種の盛り合わせです。伊勢海老の頭は朝食の味噌鍋に入れます。

焼物は伊勢海老の鬼殻焼きでお召し上がりください。

※鬼殻焼きはチリソース焼きに変更もできます。

焼き合せは伊勢海老の具足煮で本場の伊勢海老を贅沢に使った会席です。

『和み会席』

前菜は蟹の爪を桜チップで燻製にしました。栗を甘露煮とし、つぶして味噌を入れたきんとんを作り茶巾にしました。富有柿をなますとし、たっぷりの胡麻で和えました。

造りは三重産アツパ貝を入れた新鮮な地魚四種盛りといたします。

蓋物は柿を入れた萬頭を作りましたっぷりのとんぶり餡を掛けました。

焼肴は豚ロースをバター入りの朴葉味噌を掛け朴葉で包み蒸し焼とします。

酢肴は白蜆貝を柔らかく酒蒸したものを胡桃酢で召し上がっていただきます。

御飯は三重県産新米のミルクークイーンをご用意いたします。

ザ
グランリゾート 鳥羽
料理長 安田 巧

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『三重ブランド会席』

※特撰料理長おすすめ会席 + 5,400円(税込)
※11月1日(火)～11月27日(火)まで

食前酒

青林檎酒

前菜

燻製蟹 姫人参
床節旨煮 沙魚南蛮漬
栗味噌茶巾 松茸寿司
松葉銀杏 博多昆布
富有柿胡麻和え天 紅白なます

椀物

清汁仕立
むかご糲薯 柚子素麺
木之葉麩 小松菜 口柚子

造り

伊勢海老 鯛
鮪 アツパ貝
芽物一式

焼肴

鮑踊り焼
ポテト 人参 ブロッコリー バター

蓋物

菖萬頭
公孫樹麩 モロヘイヤ
とんぶり餡掛け

台の物

松阪牛しゃぶしゃぶ
白菜 白葱 豆腐 えのき 水菜
葛切り 胡麻だれ ポン酢 薬味

酢物

白蜆貝酒蒸し
海藻麩 糸若布
錦秋水晶 胡桃酢

留椀

合せ味噌仕立
湯葉 洗い葱 口芥子

香之物

三種盛

食事

ハタマス釜飯

果物

洋梨アイス
林檎コンポート オレンジ パセリ

※食材の仕入れ状況により、献立内容が
多少変更になる場合がございます。
※調理には逆浸透膜浄水器「ジューウォーター」
の水を使用しております。

ザグランリゾート鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同

霜月の御献立

『伊勢海老と松阪牛会席』

※特撰料理長おすすすめ会席 + 2,160円(税込)
※11月1日(火)〜11月27日(日)まで

食前酒

青林檎酒

前菜

燻製蟹 姫人参
床節旨煮 沙魚南蛮漬
栗味噌茶巾 松茸寿司
松葉銀杏 博多昆布
富有柿胡麻和之天 紅白なます

椀物

清汁仕立
むかご糲薯 柚子素麺
木之葉麩 小松菜 口柚子

造り

伊勢海老 鯛
鮪 アツパ貝
芽物一式

焼肴

伊勢海老 鬼殻焼
レモン

蓋物

伊勢海老 具足煮

台之物

松阪牛しゃぶしゃぶ
白菜 白葱 豆腐 えのき 水菜
葛切り 胡麻ダレ ポン酢 薬味

酢肴

白蜆貝酒蒸し
海藻麩 糸若布
錦秋水晶 胡桃酢

留椀

合せ味噌仕立
湯葉 洗い葱 口芥子

香之物

三種盛

食事

ハタマス釜飯

果物

洋梨アイス
林檎コンポート オレンジ パセリ

※食材の仕入れ状況により、献立内容が

多少変更になる場合がございます。

※調理には逆浸透膜浄水器「ジューウォーター」

の水を使用しております。

ザグランリゾート 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

霜月の御献立

『伊勢海老三品会席』

※特撰料理長おすすりめ会席 料金に準ずる
※11月1日(火)〜11月27日(日)まで

食前酒

青林檎酒

前菜

燻製蟹 姫人參
床節旨煮 沙魚南蛮漬
栗味噌茶巾 松茸寿司
松葉銀杏 博多昆布
富有柿胡麻和え 天紅白なます

椀物

清汁仕立
むかご糲薯 柚子素麺
木之葉麩 小松菜 口柚子

造り

伊勢海老 鯛
鮪 アツパ貝
芽物一式

焼肴

伊勢海老鬼殻焼
レモン

蓋物

伊勢海老具足煮

台之物

豆乳仕立
タラバ蟹 白菜 えのき 三度豆
京葱 笹垣牛蒡 人参麵 豆腐
橙酢

酢肴

白蜆貝酒蒸し
海藻麵 糸若布
錦秋水晶 胡桃酢

留椀

合せ味噌仕立
湯葉 洗い葱 口芥子

香之物

三種盛

食事

ハタマス釜飯

果物

洋梨アイス
林檎コンポート オレンジ パセリ

※食材の仕入れ状況により、献立内容が

多少変更になる場合がございます。

※調理には逆浸透膜浄水器「ジューウォーター」

の水を使用しております。

ザグランリゾート 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

霜月の御献立

『おすすめカキ会席』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる
※11月1日(火)～11月27日(日)まで

食前酒

青林檎酒

前菜

燻製蟹 姫人参
床節旨煮 沙魚南蛮漬
栗味噌茶巾 松茸寿司
松葉銀杏 博多昆布
富有柿胡麻和え天 紅白なます

椀物替り

土瓶蒸し
牡蠣 海老 栗麩 銀杏
三ツ葉 酢立

造里

牡蠣 鯛
ワラサ 甘海老
芽物一式

蓋物

牡蠣東寺萬頭
公孫樹麩 モロヘイヤ とんぶり餡掛け

焼肴

牡蠣朴葉焼
柿の木芽 青唐

台之物

豆乳仕立
牡蠣 白菜 えのき 京葱
笹垣牛蒡 人参麩 豆腐 橙酢

油物

牡蠣フライ
生野菜 タルタルソース
レインボーソース

酢肴

牡蠣
糸若布 散らしパプリカ 胡桃酢

留椀

合せ味噌仕立
湯葉 洗い葱 口芥子

香之物

三種盛

食事

牡蠣釜飯

果物

洋梨アイス
林檎コンポート オレンジ パセリ

※食材の仕入れ状況により、献立内容が

多少変更になる場合がございます。

※調理には逆浸透膜浄水器「ジューウォーター」

の水を使用しております。

ザ グランリゾート 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

霜月の御献立

『おすすめハタマス鍋会席』

※料理長おすすめ会席料金に準ずる

※11月1日(火)～11月27日(日)まで

食前酒

青林檎酒

先附

湯引き
散らしパプリカ酢漬

前菜

燻製蟹 姫人参
床節旨煮 沙魚南蛮漬
栗味噌茶巾 松茸寿司
松葉銀杏 博多昆布
富有柿胡麻和え 天紅白なます

椀物

清汁仕立
むかご糝薯 柚子素麺
木之葉麩 小松菜 口柚子

造り

ハタマス平作り
薄作り
芽物一式
松魚醤油 橙酢

台之物

ハタマスちり鍋
白菜 えのき 京葱
占地 人参麵 焼餅
水菜 豆腐 橙酢

油物

ハタマス唐揚げ
パプリカ
あおさ塩

香之物

三種盛

食事

雑炊
新米ミルキークイーン
洗い葱 煎り胡麻
針海苔 溶き玉子

果物

洋梨アイス
林檎コンポート
オレンジ パセリ

※食材の仕入れ状況により、献立内容が

多少変更になる場合がございます。

※調理には逆浸透膜浄水器「ジューウォーター」

の水を使用しております。

ザグランリゾート 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

料理長のおすすめ

霜月の御献立

『料理長おすすめ会席』

食前酒

青林檎酒

前菜

燻製蟹 姫人参
床節旨煮 沙魚南蛮漬
栗味噌茶巾 松茸寿司
松葉銀杏 博多昆布
富有柿胡麻和之天 紅白なます

椀物替り

清汁仕立
むかご糲薯 柚子素麺
木之葉麩 小松菜 口柚子

造り

伊勢海老 鯛
ワラサ 鮪 アツパ貝
芽物一式

蓋物

萩萬頭
公孫樹麩 モロヘイヤ
とんぶり 餡掛け

焼肴

黒毛和牛朴葉焼
柿の木芽 青唐

台之物

豆乳仕立
タラバ蟹 白菜 えのき 三度豆
京葱 笹垣牛蒡 人参麩 豆腐
橙酢

酢肴

白蜆貝酒蒸し
海藻麩 糸若布
錦秋水晶 胡桃酢

留椀

合せ味噌仕立
湯葉 洗い葱 口芥子

香之物

三種盛

食事

ハタマス釜飯

果物

洋梨アイス
林檎コンポート
オレンジ パセリ

※食材の仕入れ状況により、献立内容が

多少変更になる場合がございます。

※調理には逆浸透膜浄水器「ジーウォーター」
の水を使用しております。

ザ グランリゾート 鳥羽

料理長 安田 巧

調理場一同

霜月の御献立
『和み会席』

食前酒

青林檎酒

前菜

燻製蟹 姫人参
床節旨煮 沙魚南蛮漬け
栗味噌茶巾 松茸寿司
富有柿胡麻和之天紅白なます

椀物

清汁仕立
むかご糲薯 柚子素麺
木之葉麩 小松菜
口柚子

造里

鯛 ワラサ
甘海老 アツパ貝
芽物一式

蓋物

柿萬頭
公孫樹麩 モロヘイヤ
とんぶり 餡掛け

焼肴

豚ロース 朴葉焼
柿の木芽 青唐

台之物

豆乳仕立
タラバ蟹 白菜 えのき 三度豆
京葱 笹垣牛蒡 人参麩 豆腐
橙酢

酢肴

白蜆貝酒蒸し
海藻麩 糸若布
錦秋水晶 胡桃酢

留椀

合せ味噌仕立
湯葉 洗い葱 口芥子

香之物

三種盛

食事

新米 ミルキークイーン

果物

洋梨アイス
林檎コンポート パセリ

※食材の仕入れ状況により、献立内容が
多少変更になる場合がございます。
※調理には逆浸透膜浄水器「ジューウォーター」
の水を使用しております。

ザ
グランリゾート鳥羽
料理長 安田 巧
調理場一同